

かわさき区の宝物シート

宝物No.

5-7

あじのもとぐるーぶうまみたいけんかん 味の素グループうま味体験館

エリア	中央地区	シーズン	通年
	旭港	日時	

目的	<input checked="" type="checkbox"/> 観る <input type="checkbox"/> 遊ぶ・体験する <input type="checkbox"/> 食べる <input type="checkbox"/> その他
宝物定義	<input checked="" type="checkbox"/> ものづくり <input type="checkbox"/> イベント・祭り <input type="checkbox"/> 味づくり <input type="checkbox"/> にぎわい <input type="checkbox"/> 現代の文化的なもの <input type="checkbox"/> 港めぐり <input checked="" type="checkbox"/> 歴史的なもの <input checked="" type="checkbox"/> 人物



写真提供：味の素(株)川崎事業所

所在地	川崎区鈴木町3-4
問い合わせ	味の素(株)川崎工場見学窓口
TEL	0120-003-476
FAX	
E-mail	
URL	https://www.ajinomoto.co.jp/kfb/kengaku/kawasaki/calendar.html (味の素HP/インターネット受付)
交通	京急大師線鈴木町駅より徒歩1分



※川崎市の承認を得て同市発行の都市計画基本図を複製したものです。承認番号(川崎市指令ま計第159号)

基礎情報

■大正3(1914)年に操業を開始した味の素川崎事業所の創立100周年を記念し、地域社会との共生をさらに目指し、平成27(2015)年に開館した。
 ■1階には、360度の4面スクリーンを使って、自然の恵みをおいしさに活かし、うま味が古代から現代の食事に受け継がれていることを紹介するシアター、うま味調味料「味の素®」の資源循環型製造工程(バイオサイクル)のジオラマ(情景模型)、「味の素®」の歴史展示コーナー、海外で販売している製品を紹介するコーナー、「味の素®」のキャラクター「アジパンダ®」グッズなどを販売する「アジパンダ®」ショップを設置した。
 2階にはMy「アジパンダ®」瓶(6g)を作れる体験ルーム、うま味を体験するうま味ホール、料理教室用キッチンスタジオが設置されている。

由来・エピソード

■明治41年(1908)、東京帝国大学教授の池田菊苗博士は、湯豆腐のおいしさに関心を持ち、昆布に含まれるアミノ酸の一つであるグルタミン酸が「おいしさ」の正体であることを突き止めた。それを「うま味」と名付け、それまでの4原味(甘味・酸味・塩味・苦味)に加えて第5の味の発見となった。池田博士は全く新しい調味料グルタミン酸ナトリウムの製造法を発明し、商品名を「味精」と名付けたが、薬品を連想させる等の理由から、議論の末「味の素」と命名された。同年に特許も取得し、翌明治42年(1909)には鈴木商店(現・味の素株式会社)の創業者、鈴木三郎助氏によって商品化された。
 ■以後、新聞広告などでの宣伝効果もあり味の素は順調に販売を伸ばす。川崎近代工場史上の第一期工場群が揃い踏みしたとされる大正3年(1914)9月に現在地の鈴木町に新工場が完成。月産1,000貫(4トン弱)の生産体制が整備されるに至った。
 ■現在の昭和電工(株)の前身、昭和肥料(株)は鈴木三郎助氏が昭和3年(1928)に設立した会社である。もう一つの前身の日本電気工業(株)の創業者・森轟昶氏はかつて鈴木氏と房総において海藻の買い付けをめぐる争った仲であったが、経営危機に瀕した森氏を鈴木氏が救済したことから生涯にわたる良き朋友関係を築いた。鈴木氏は森氏の経営者・技術者としての才能を高く評価し、自身が設立した昭和肥料の経営陣に森氏を迎えた。そして森氏の指導の下、昭和肥料は昭和6年(1931)に日本初の国産技術によるアンモニア合成に成功し合成硫酸(無機肥料)の製造を開始するに至ったが、その数日前に鈴木氏は他界していた。訃報を知り森氏は号泣したという。その8年後、昭和肥料と日本電気工業は合併を果たし昭和電工(株)が誕生した。

補足・その他

■工場見学等は要予約。(無料)
 ■予約方法 個人(10名以下):インターネット受付 団体(11名以上):電話受付
 ■見学可能日:日曜祝日、年末年始を除く毎日(メンテナンス作業日を除く)
 ■1F(シアターは除く)見学は予約不要
 ■京急大師線「鈴木町駅」は、開業当時は「味の素前駅」といった。創業者の鈴木三郎助氏にちなみ昭和12年(1937)地域一帯が鈴木町に町名変更され昭和19年には駅名も改称された。
 ■伝統的な調味料である魚醤や味噌、醤油などの穀醤のうま味も、グルタミン酸ナトリウムの「うま味」成分であった。その後もかつお節のイノシン酸ナトリウム、干しいたけのグアニル酸ナトリウム等のうま味成分が日本の科学者により発見されていくことになる。うま味の発見以後も、欧米の学会では、甘味・酸味・塩味・苦味の「4つの基本味」説が有力であったものの、昭和60年(1985)には「第1回うま味の国際シンポジウム」が開催されるなど、今日「UMAMI」は国際的な共通語となっている。また、1994年(平成6)11月には小売物価統計調査規則が改正され、「うま味調味料」の名称が規定され、広辞苑の記載も変更されるに至っている。

関連シート

(5-9)京浜急行大師線 鈴木町駅
 (25-1)昭和電工(株)
 川崎事業所本事務所